

National



取扱説明書

IHジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-XG10A

1.8Lタイプ 品番 SR-XG18A



- このたびは、IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」(4～5ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

全面パワー5段IHと 銅釜でとことん 強火加熱

全体からの強火加熱でふっくらおいしく炊きあげる

全面パワー5段IHと 全面打ち出し銅釜

5つのIHによる加熱で対流を起こし、素早く昇温、釜全体を高温維持するので、お米一粒一粒がふっくらおいしく炊きあがります。



全面パワー5段IH 対流で素早く昇温 全面打ち出し銅釜

浸水させてもベタつかず、ふっくら炊ける

「^{ひた}浸し米^{まい}おまかせ」炊飯と 「^{ひた}浸し米^{まい}」炊飯

(➡P15)

浸水しすぎによるベタつきや、こげを抑えてふっくらしたごはんが炊けます。

「浸し米おまかせ」炊飯は、浸水時間と水温に応じて最適な炊飯時間を自動的に調節をして炊飯をします。

浸水時間		長い ← → 短い
炊飯時間	白米	約32～54分
	無洗米	約40～59分

「浸し米」炊飯は、前炊き時間を短縮して、ベタつきを抑えながらふっくら炊きあげます。＜ご自身でお好みの浸水時間を計って炊飯してください＞

&

「銘柄米」炊き分けで 夏場のお米もおい しく炊飯

パサつきがちな夏場のお米にも対応した

「銘柄米」炊き分け

(➡P14)

銘柄にあわせて3つのコースに分け、さらにそれぞれの夏場米専用コースを追加。パサつき気味の夏場のお米もふっくらおいしく炊きあげます。

保温のごはんも、しっとりおいしく

つゆ 露ガードいきいき保温

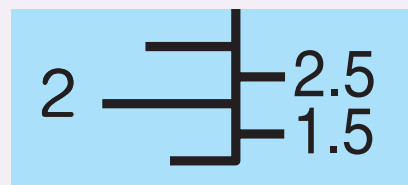
ツインふたIHによる、ふたからの均一加熱と約60℃でやさしく保温する「いきいき保温」で乾燥・黄変を防いでおいしく保温。冷めやすい蒸気口まわりの露つきも抑えます。

少しの量でもおいしく炊ける

「少量」炊飯コース

1.8Lタイプは2.5カップまで、1.0Lタイプは1.5カップまで炊飯できます。

(➡P12)



1.5カップと2.5カップの水位線付き

図の水位線は1.8Lタイプです。

毎日おいしく！



お手入れカンタン

天面クリスタルパネルと クリアフレーム



クリスタルパネル

凹凸がない一体構造のパネルです。汚れがふきとりやすく、お手入れしやすいのが特長です。



加熱板

外して丸洗いができます。

クリアフレーム

内釜の周りに丈夫で、お手入れのしやすいステンレスを採用しました。

気になるニオイや汚れのお手入れに

お手入れ機能

(➡P25)

もくじ

安全上のご注意 4

お使いになる前に 6
使用上のお願い 6
ふっくらごはんを炊くコツ 7

ごはんを炊く前に 8
各部の名まえと扱い 8
現在時刻の合わせかた 9
準備 10

ごはんの炊きかた 12
白米・無洗米・早炊き・発芽玄米・少量炊くとき ... 12
「銘柄米」炊き分け 14
浸し米おまかせ炊飯 / 浸し米炊飯 ... 15
保温 / 再加熱 16
予約炊飯のしかた 17

いろいろなごはんの炊きかた
(料理メニュー) 18
炊きこみごはん 18
炊きおこわ 19
すしめし 20
おかゆ 21
玄米 22
発芽玄米 23

お手入れのしかた 24
お手入れ機能 25
故障かな!? 26
うまく炊けないとき 26
こんな表示が出たら 29
保証とアフターサービス 30
仕様 裏表紙

安全上のご注意

お使いになる前に

ごはんを炊く前に



ごはんの炊きかた

いろいろなごはんの炊きかた



お手入れのしかた / 故障かな

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
	注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

電源プラグは根元まで
確実に差し込む

（差し込みが不完全
ですと、感電や発熱
による火災の原因）

傷んだプラグ・ゆるんだコ
ンセントは使用しない。

定格15A・交流100Vのコ
ンセントを単独で使う

（他の器具と併用す
ると、発熱による
火災の原因）

延長コードも、定格15A以
上のものを単独使用する。

電源プラグのほこり等
は定期的にとる

（ほこり等がたまる
と湿気等で絶縁不良
となり、火災の原因）

電源プラグを抜き、乾いた
布でふいてください。

ぬれた手で、電源プラグ
の抜き差しはしない

（感電の原因）
ぬれ手禁止

電源コードや電源プラグ
を傷つけない

（次のことは絶対に
しない。（加工する、
高温部に近づける、
曲げる、ねじる、
引っ張る、重い物を
載せる、束ねる）
禁止

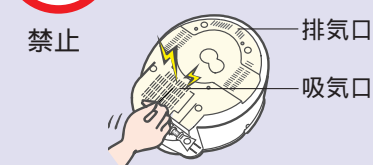
（傷んだまま使用すると、感電
やショート、火災の原因）
修理は、お買い上げの販売
店または、修理相談窓口にご
相談ください。

電源コードや電源プラグ
が傷んだり、コンセント
の差し込みが緩いとき
は使用しない

（感電、ショート、
発火の原因）
禁止

吸排気口やすき間に、
異物を入れない

（特にピンや針金等の
金属物など
禁止



（感電や異常動作の原因）

蒸気口に顔や手を近づ
けない、特に乳幼児には
さわらせない

（やけどの原因）
接触禁止
蒸気口



警告

子供など取り扱いに不慣
れな方だけで使わせたり、
乳幼児の手の届く所で使
わない

（やけどやけがの原因）
禁止

水につけたり、水をかけたり
しない

（ショート、感電の
原因）
水ぬれ禁止
本体内部に水が入った場合は、
販売店にご相談ください。

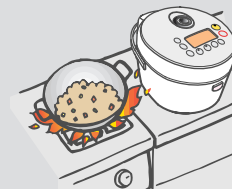
絶対に改造や分解、修理を
しない

（火災や感電、けがの
原因）
分解禁止
修理は、お買い上げの販売店
または、修理相談窓口にご相談
ください。

注意

水のかかる所や火気の
近くで使わない

（感電や漏電、火災の原因）
禁止



使用中や使用直後は、
高温部に触れない

（やけどの原因）
接触禁止



植込み型ペースメーカー等
をお使いの方は、医師と
ご相談ください

（本製品の動作がペース
メーカーに影響を与え
ることがあります。）

電源プラグを抜くときは、
必ず電源プラグを持って
抜く

（感電やショートを
起こし、発火の原因）

電源コードを巻き取る
ときは、必ず電源プラグを
持つ

（電源プラグが当たっ
てけがの原因）

不安定な場所や熱に弱い
敷物の上で使わない

（転倒によるけが、火災
の原因）
禁止

専用の内なべ以外は
入れない

（過熱によるやけどや、
異常動作によるけが
の原因）
禁止

使用時以外は、電源プラグ
をコンセントから抜く

（絶縁劣化による感電、
漏電火災の原因）
電源プラグ
を抜く

持ち運ぶときは、フック
ボタンに触れない

（ふたが開いて、やけど
の原因）
接触禁止

お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけど
の原因）

壁や家具の近くで、
使わない

（蒸気や熱で壁や家具を
傷め、変色や変形の
原因）
禁止
収納キャビネットなどをお使
いの際は、蒸気がこもらない
ようにしてください。

使用上のお願い

故障や誤動作を防ぐために...

じゅうたん、電気カーペット、
テーブルクロス（ビニール製）など
熱に弱い物の上で使わない
熱がこもり、火災の原因となります。

IHクッキングヒーターの上で
使わない
故障の原因となります。

直射日光が当たる所で使わない

磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあ
ります。

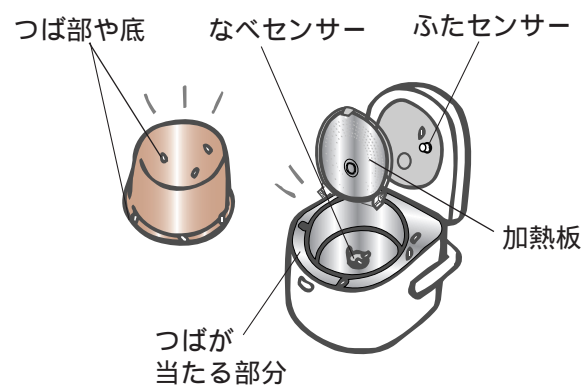
磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
磁気テープ（カセットテープなど）
無線機器（テレビ、ラジオなど）

内なべは炊飯器以外には使わない

使用中は、ふたの上にふきんや熱い
ものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、
スイッチが故障する原因となります。
ふきん等をかけたまま炊飯すると
炊飯終了後に「U19」（→ P29）
を表示します。



ごはんつぶなど、異物をつけた
まま使わない
故障の原因となります。



内なべを傷めないために...

フッ素樹脂（内 面）

スプーンや食器類を入れない。
すしめし的时候、内なべで酢を
混ぜない。
調味料を使った場合は、すぐに洗う。
泡だて器などで洗米しない。
金属製のおたまは使わない。

フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗
しますので、大切にお使いください。

内外面共通

たたいたりこすったりしない。
みがき粉や金属たわし、ナイ
ロンたわしで洗わない。

お願い

フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害
はありません）や変形時は、ナショナル
商品取扱店で購入できます。
1.0Lタイプ：ARE50-858
1.8Lタイプ：ARE50-857



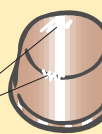
内なべは
スポンジで
洗う！

内なべで食器類を洗わない。

銅（外 面）

緑色のさびや、さびと熱による
変色が発生することがありますが、
性能や人体への影響など
問題はありません。
さびで変色した場合は、酢で軽
くふき取り、水洗いすると色が
戻ります。
使用頻度によって浅いキズや
なべ底のメッキの摩耗
などが発生しますが、
性能に問題はありません。

メッキの摩耗



ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

つやがあり透き通っている！
割れ米が少ない！
保存は、冷暗所で！
精米後は、できるだけ早く！
（夏は半月以内に使う）

2 お米は正しくはかる

必ず、付属の計量カップ
（180ml）を使う！
計量米びつでは、誤差が
でることがあります。

3 手早く「とぐ」

水が澄むまでとぐ！
とぐ目的は、こすって表面に
残っている米ぬかを落とす
ことです。

4 ざる上げ放置をしない

米が割れて、べちゃつきの
原因になります。
水に浸さなくても、すぐ
炊けます。

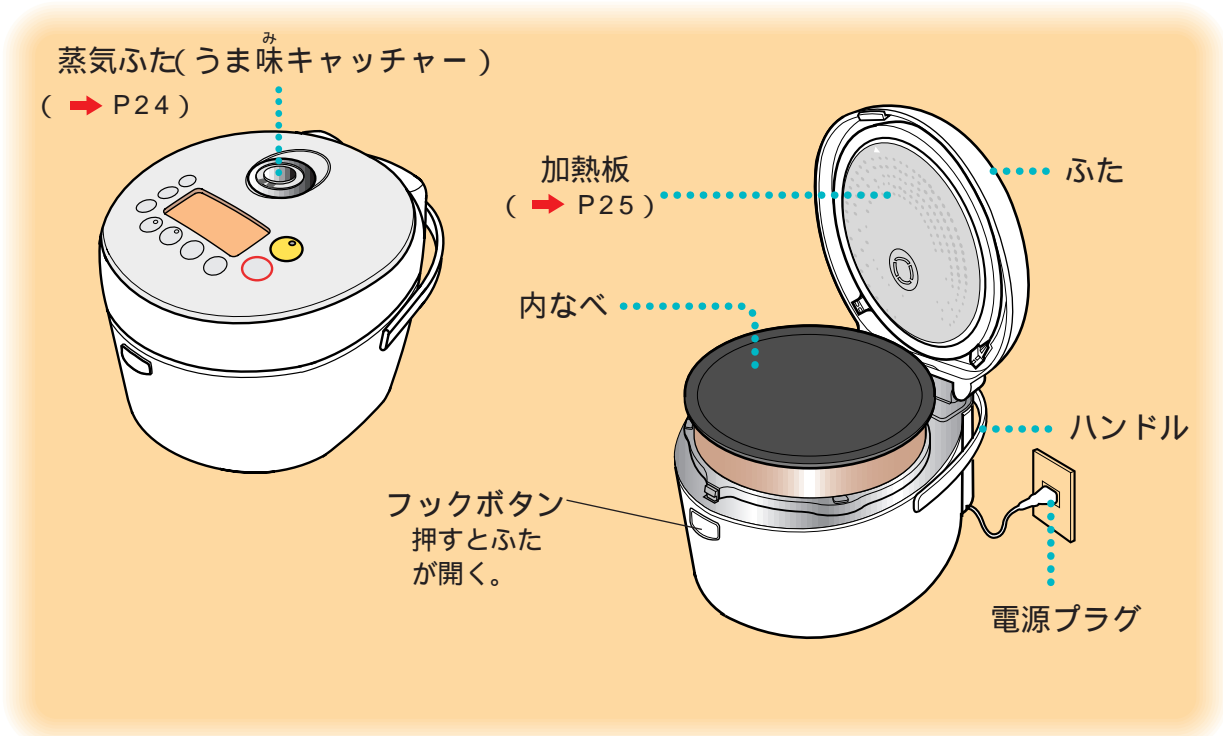
5 正しく水加減

洗米や水加減は「水」で！
お湯やアルカリ水のpH9以
上は、使わないでください。
（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったら すぐにほぐす

むらす必要は、ありません。
余分な水分が逃げ、ふっくら
おいしくなります。

各部の名まえと扱いがた



付属品 (しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ)



しゃもじホルダーの使いがた

しゃもじにセットする
ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「↓↓」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

ごはんをよそうとき
しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。

しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

しゃもじの裏面 しゃもじホルダーのストッパー

上側 下側

引く 押す

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

しゃもじを使わないとき
フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

フックを支えにして卓上に置けます

ストッパーの位置は「上側」に合わせてください。

表示部 (表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません)

コースキー
メニューを選ぶときに使用。押し続けると早送りできます。

少量キー
白米または無洗米を少量炊飯するときに使用。
(1.8L: 2.5カップまで)
(1.0L: 1.5カップまで)
(→ P12)

バックライトについて
いずれかのキーを押すと同時に表示部が点灯。操作した後、約10秒後に消灯。

表示部のイラストは1.0Lタイプです

炊飯キー
炊飯の開始や、予約時刻の設定完了に使用。

取消 / 切キー
各設定の取り消しをするときに使用。

銘柄 (夏場米) キー
お米の性質や種類に合わせた炊きかたをするときに使用。夏場のお米を銘柄別に炊飯するときに使用。(設定した銘柄のコースは記憶されます)
(→ P14)

保温 / 再加熱キー
保温をするときや保温中のごはんを再加熱するときに使用。(→ P16)

予約キー
食べたい時刻に炊きあげる予約炊飯に使用。
(→ P17)

時 / 分キー
現在時刻合わせや、予約時刻の設定に使用。

Crystal Panel

少量 1.5カップまで

コース

銘柄 (夏場米)

保温 再加熱

予約

時

分

炊飯

取消 切

白米 早炊き 少量 浸し米 おまかせ

無洗米 炊きこみ 約 予約 12 完了

すし おかゆ

玄米 発芽玄米

銘柄 1 2 3 夏場米 炊飯を押す分後 保温

88:88 時間 保温

浸し米は2度押し

現在時刻の合わせがた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

1 電源プラグを差し込む。

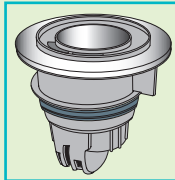
2 時または分キーを1秒以上押し、「ピッ」とブザーが鳴ったらキーから指を離す。時・分が点滅します。

3 時キーを押して8に合わせる。分キーを押して30に合わせます。合わせた後、5秒間点滅して時刻合わせ完了です。

時・分キーは押し続けると早送りができます。
24時間表示の時計です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は、12:00に合わせてください。
炊飯や保温及び予約中は時刻合わせはできません。

各部品のセットを確認する

蒸気ふた



蒸気ふたの取り付けかた
(➡ P24)

蒸気ふたの「印」とふたのくぼみの「印」の位置を合わせ、本体に押し込み取り付け。

ふたのくぼみの「印」

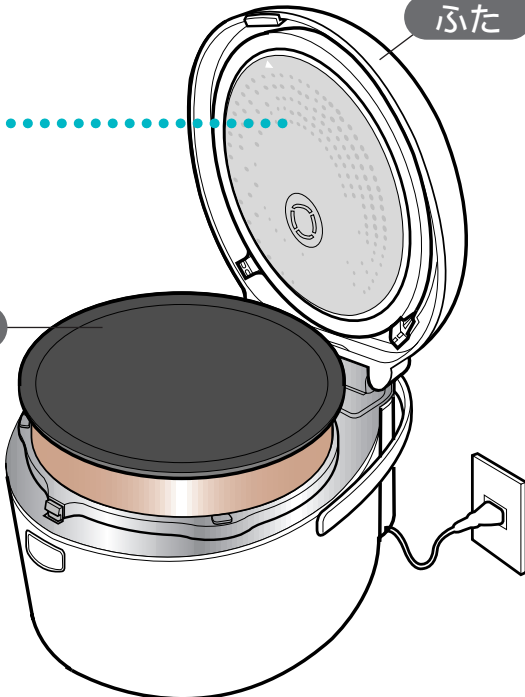
蒸気ふたの「印」

加熱板

加熱板の取り付けかた
(➡ P25)

ふた

内なべ




炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」			
炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線	銘柄米炊き分けの使用
白 米	白 米	白 米	×
無 洗 米	無洗米		
(白米・無洗米)早炊き	早 炊 き		
炊きこみごはん	炊きこみ	白 米	
炊きおこわ		炊きおこわ	
すしめし	す し	すしめし	
全 が ゆ	おかゆ	おかゆ「全」	
5分がゆ		おかゆ「5分」	
玄 米	玄 米	玄 米	
発芽玄米	発芽玄米	白 米	
少量の 白 米 無 洗 米	少量炊飯 (単独のキー)	白米 1.8Lタイプ(2.5カップまで) 1.0Lタイプ(1.5カップまで)	

お米をとぎ、水加減をする

1 付属の計量カップでお米をはかる

1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
無洗米も付属の計量カップではかります。

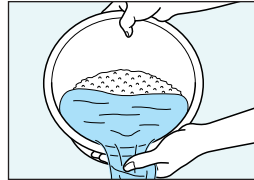
良い例 × 悪い例




約180ml (約1カップ/合)

2 内なべでお米をとぐ

充分に洗米してください。
(おこげができた、ぬか臭くなる原因)



たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。
(最初は、水を吸収しやすいため)

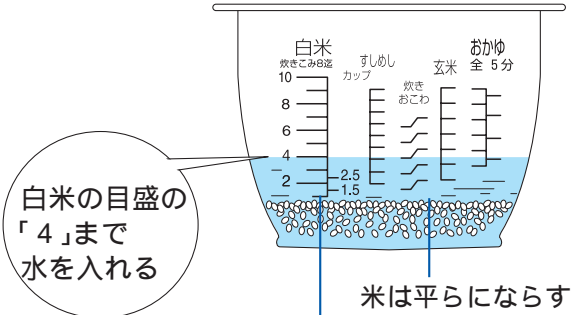


「とぐ 洗い流す」をくり返し、水がきれいになるまで 手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

水加減は、平らな台の上で。
(左右の目盛を見て、同じ高さに合わせる)
麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。
(水を多めに入れたときはふきこぼれる場合があります)

例) 白米4カップを炊くとき



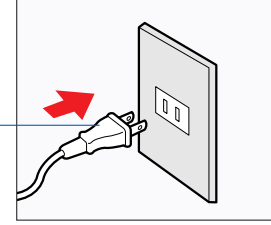
白米の目盛の「4」まで水を入れる

米は平らにならす

「白米・無洗米・炊きこみ・早炊き・発芽玄米」の水位線

図の内なべは1.8Lタイプ

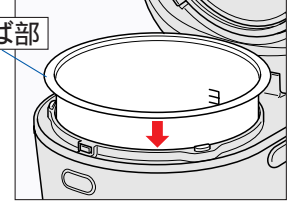
4 電源プラグを差し、ふたを開ける



電源プラグ

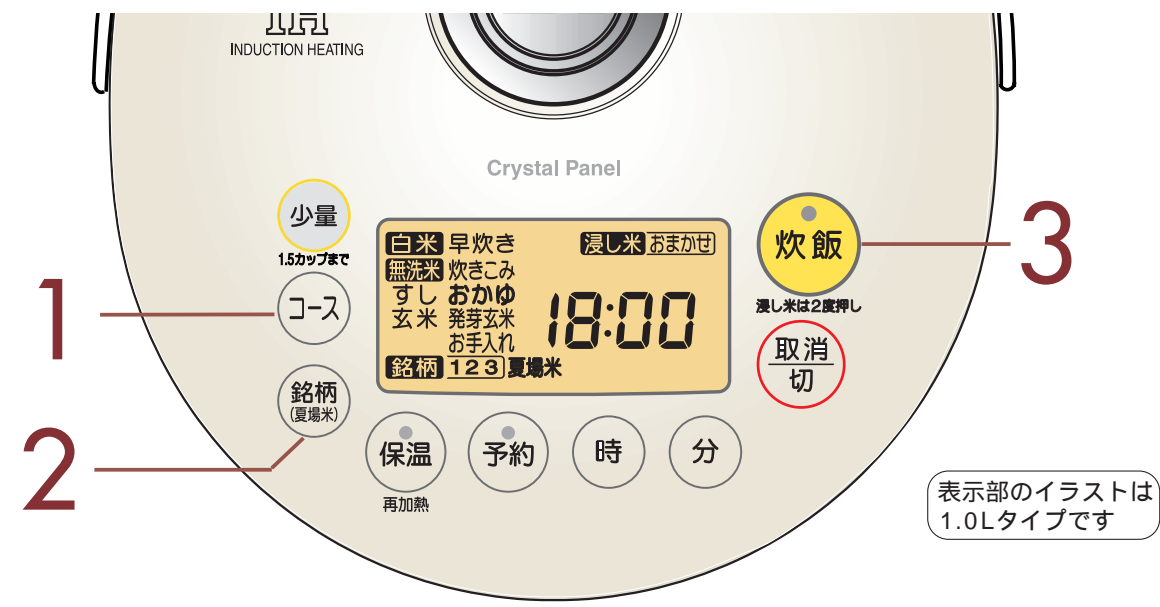
5 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

内なべ周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。



つば部

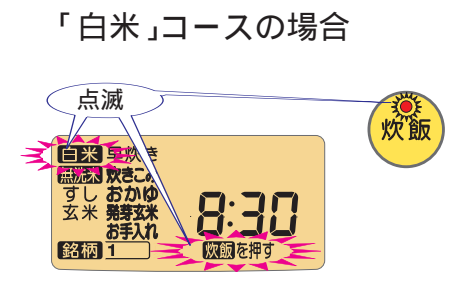
白米・無洗米を炊く(銘柄米炊き分け)



1 **コース** を押し、使いたい「コース」を選ぶ

お使いはじめは「白米」コースに合わせています。「白米」「無洗米」コースは、使うと記憶されます。

他のコース(メニュー)も **コース** を押して選ぶ



白米・無洗米を少量炊くとき...「少量」炊飯コース

白米または無洗米を **1.8Lタイプは2.5カップ** まで、**1.0Lタイプは1.5カップ** までの炊飯をするときにお使いください。

白米 または **無洗米** の選択されているほうが点滅します。変更するときは「コース」キーを押してください。

少量 を押す

- ・表示部に「少量」を表示します。
- ・再度押すと他のコース選択の表示に変わります。

お知らせ 「少量」炊飯は、「白米」と「無洗米」以外には使用できません。定められた容量以上の炊飯をすると、ごはんがおいしく炊けません。

白米・無洗米を早く炊きたいとき...「早炊き」コース

手順2の「銘柄米」炊き分けは使用できません。
「早炊き」コースを選んだあとは**手順3**を行ってください。

炊きあがるまでの時間の目安 約24分～32分

炊飯残時間を **7分前** から表示します。

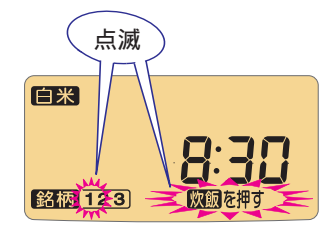
お知らせ 「早炊き」コースは、「白米」と「無洗米」以外には使用できません。
「早炊き」コースは、ごはんがかためになります。
あらかじめ、お米を浸水させるとやわらぎます。

2 **銘柄** を押し、お好みの「銘柄」を選ぶ

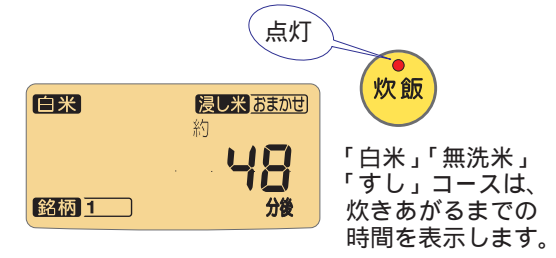
押す毎に「銘柄1」「銘柄2」「銘柄3」「銘柄1 夏場米」「銘柄2 夏場米」「銘柄3 夏場米」「銘柄1」と選んでいる銘柄のコースが点滅します。
(→ P14)

使用した「銘柄」のコースは記憶されます。

お知らせ 「白米」「無洗米」「少量」炊飯コースのみ「銘柄米」炊き分けが使えます。
「白米」「無洗米」「少量」炊飯以外のコースを選択しても、「銘柄」キーを押すと「白米」または「無洗米」にコースが変わります。

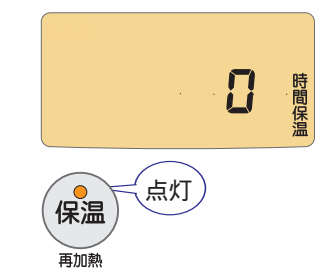


3 **炊飯** を押す ▶ 炊飯開始



4 ピピーと鳴ったら炊きあがり
すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。



「無洗米」コースについて

無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。

- ・無洗米はぬかが取れている分、付属の計量カップではかりますと多くなります。
- ・無洗米はお米と水がなじまないことがあります。
炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
(水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。)

「発芽玄米」コースについて

「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。
発芽玄米を炊飯する機能です。

発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することでGABA(ギャバ)と呼ばれるガンマ・アミノ酪酸が増加します。

お知らせ 白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが炊飯時間は長くなります。

お願い

市販品をご利用のときは、その商品の記載内容に従ってください。
発芽玄米の種類により、炊きあがりのかたさはちがいます。お好みにより水加減してください。
発芽玄米1カップあたり80mlまで水を減らすことができます。
水を多くしてもやわらかくならないときは、「玄米」コースで炊飯してください。

水と発芽玄米を入れたときの水の量は下記の表のようにしてください。

1.8L	白米の水位線8カップ以下
1.0L	白米の水位線4カップ以下

エラー「U12」を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。

お米の銘柄や性質に合わせて炊飯できる 「銘柄米」炊き分け 「銘柄」コースの選びかた

産地や栽培方法、気象条件や季節によって米の性質は変動します。炊きたいお米の銘柄や性質によって「銘柄」コースを変えることで、お米に適した炊飯をします。

下表に該当する「銘柄」コースを選択してください。
「銘柄1～3」、「銘柄1～3（夏場米）」の分類は推奨です。
お好みに応じて、コースを選択してください。
お米の銘柄が下表にないときは「銘柄1」でお試してください。



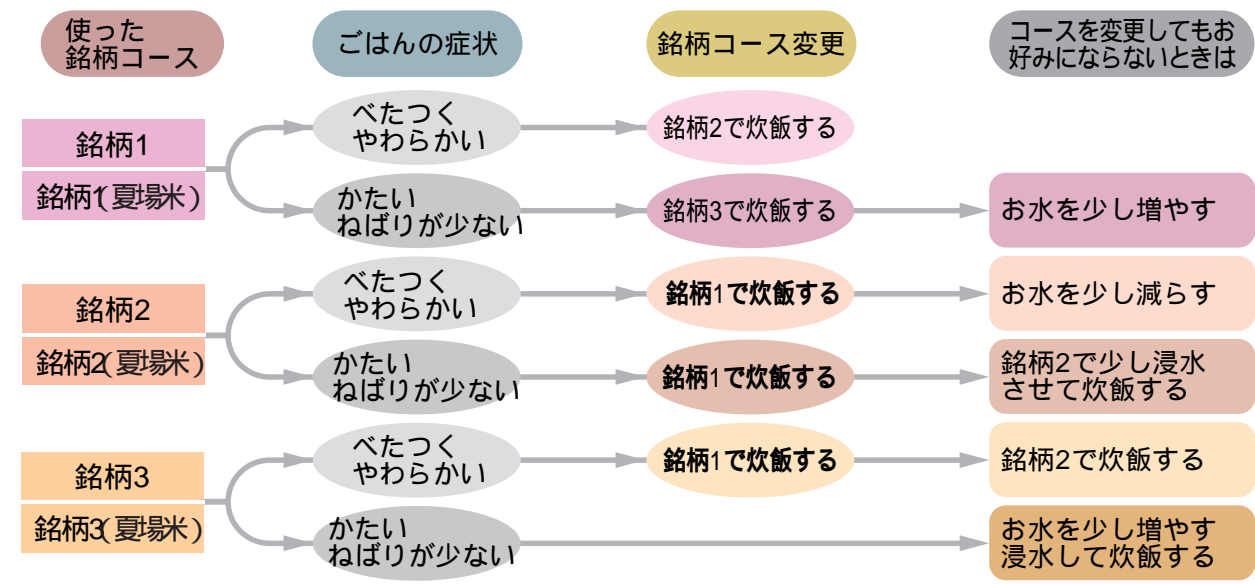
「銘柄米」炊き分け・・・推奨「銘柄」コース

銘柄のコース	銘柄1	銘柄2	銘柄3
	銘柄1(夏場米)	銘柄2(夏場米)	銘柄3(夏場米)
お米の銘柄 50音順	幅広く、ほとんどの種類のお米に合う炊きかたです。 (ブレンド米含む) ・あいちのかおり ・あきたこまち ・あさひの夢 ・キヌヒカリ ・コシヒカリ ・ササニシキ ・はえぬき ・ハツシモ ・ハナエチゼン ・ひとめぼれ ・ヒノヒカリ ・祭り晴 ・ゆめあかり ・夢つくし 銘柄2、銘柄3(夏場米含む)推奨以外のすべてのお米	べたついた炊きあがりになりやすいお米をべたつきを抑えてふっくらと炊きます。 ・魚沼産コシヒカリ ・スノーパール ・宮城産ササニシキ ・ミルキーQueen ・夢いっぱい ・夢ごこち	かたい性質のお米を、かたさを抑えてパサつかせずに炊きます。 ・きらら397 ・つがるロマン ・ななつぼし ・日本晴 ・ほしのゆめ ・むつほまれ

夏期の場合は、「通常」の選択で炊いてパサつきを感じたときに「夏場米」のコースを選択してください。

お好みのごはんに炊けないときは

「銘柄」のコースや水加減を変えたり、お米の浸水条件を変えてください。



上記のコース変更の他に、「かたい、ねばりが少ない」の症状のときは、同じ銘柄の(夏場米)コースで炊飯してください。

内なべを本体に入れ、浸水して炊く

「浸し米おまかせ」炊飯・・・炊飯器が浸水時間を計ります

白米 無洗米

内なべを本体に入れて、ふたを閉じると自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。ふたを閉じてから キーを押すまでの浸水した時間を計り、よりよい炊飯条件でごはんを炊きあげます。

「浸し米おまかせ」炊飯の手順

自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。
3 でふたを開けてから、必要に応じて炊飯を開始してください。



浸水時間の長さや水温によって炊飯時間が変わります。浸水時間が長いほど炊飯時間は短くなりますが、腐敗防止のため13時間以内(夏場は8時間以内)にしてください。

	浸水時間	炊飯時間
長い	→	約32分
短い	→	約59分

お知らせ 内なべを入れて、ふたを閉じた時点から浸水時間を計っていますので、すぐに炊飯するときや、予約炊飯時にも **「浸し米おまかせ」** の表示が出ます。

「浸し米おまかせ」炊飯ができないのはこんなとき
浸水をしている途中で再度ふたを2秒以上開けると、浸水時間が取り消され、炊飯時間が変わることがあります。(16秒以上の停電でも取り消されます)
「浸し米おまかせ」炊飯で「炊飯」キーを押したときに「U15」を表示したときは、蒸気ふたが取り付けられていない、または取り付けが不完全なため浸水時間が計れていません。こんなときは、蒸気ふたを取り付けて(または取り付け直し)そのまま炊飯をするか、下記の「浸し米」炊飯をしてください。

内なべや別容器で浸水して炊く

「浸し米」炊飯・・・ご自身でお好みの浸水時間にしてください

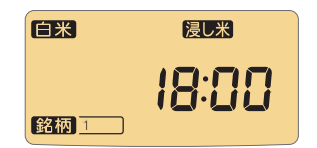
白米 無洗米

お米を事前に浸水させることで、通常炊飯の前炊き工程(お米に吸水させる工程)を短縮し、炊きあがり時間を短くします。内なべを本体に入れずに浸水したり、「浸し米おまかせ」炊飯ができなかったときにお使いください。

を2度押す ▶ 炊飯開始

炊きあがるまでの時間の目安 約30～46分

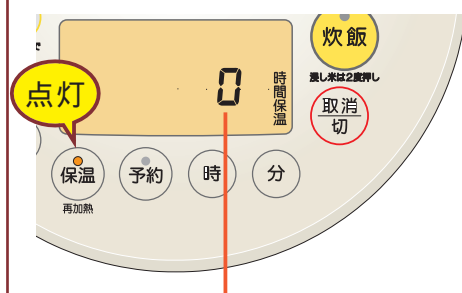
浸水時間の目安
お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。



「浸し米」 と現在時刻の表示になります。

炊飯残時間を **12分前** から表示します。
少量の場合 **11分前** から表示します。
少量(夏場米)の場合 **10分前** から表示します。

炊きあがると、自動的に「保温」



炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす

おいしく保温するには

お米をよくといでぬかを充分落とす
炊きあがったらすぐにほぐす
しゃもじを入れたまま保温しない

保温を切るとき

取消切を押す 電源プラグを抜く

電源プラグを差した状態では約0.8Wの電力を消費します。
「取消/切」キーを押さないと、次に電源プラグを
差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度、保温するとき

保温を押す

保温の経過時間を1時間単位で23時間まで表示します。
(0時間は1時間を経過していないときに表示)
24時間を超えると現在時刻の表示になります
96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。(→P29)

お願い

24時間以上の保温はしないでください。
白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

保温中のごはんを再加熱するとき

保温中に **保温** を押す



「保温ランプ」が約2～7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
ピー音が鳴ります。
すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ

「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
ごはんの温度が50℃以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
ピー音が4回鳴ります。
「再加熱」をくり返し行くと、ごはんが乾燥します。

保温温度が低いと思ったら・・・

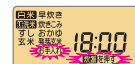
保温温度を高め〔約74℃〕に変えられます
(お使い始めは〔約60℃〕に設定しています)

「保温」キーを押すたびに表示が74と60に変わります。

1 **コース** を押し、「お手入れ」を点滅させる

2 **予約** を3回押す → 3回目にピー音がなります

3 **保温** を押す (4秒間表示している間に押してください) → 「完了」表示すれば変更完了



60 現在設定中の温度を表示します(4秒間表示)

74 → 18:00 (現在時刻)

お知らせ

温度を高めから低め(約60℃)に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い

保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

食べたい時刻に炊きあげる

予約炊飯のしかた(白米)

まず

現在時刻が合っているか確認をしてください。
合っていないときは正しく合わせてください。(→P9)

この炊飯器は「予約1」「予約2」で2通りの時刻が記憶できます。

予約キーを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

お使い始めは、「予約1」には5:00を「予約2」には18:00を記憶させています。

一度設定した予約時刻は変更するまで記憶しています。【よく使う時刻を記憶させると便利です】

「予約1」に炊きあがり時刻を午前7:30に予約するとき

1

予約 を押して「予約1」を選ぶ

予約 を押すごとに

予約1 **予約2** **予約1** と点滅します。

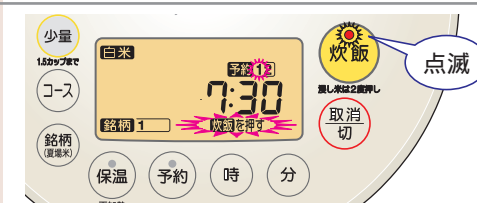


2

時 および **分** を押して
炊きあがり時刻を合わせる

(時刻は24時間表示です)

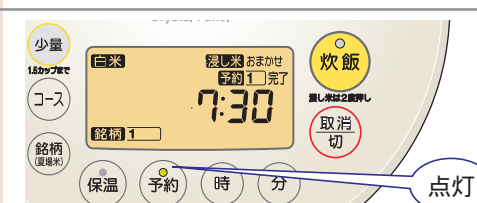
「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で進みます。
押し続けると早送りできます。



3

炊飯 を押す

→ 予約完了



無洗米、すし、おかゆ、玄米、発芽玄米、「少量」炊飯も予約炊飯ができます。

予約を取り消すとき
操作を途中で止めるとき

→ **取消切** を押す

別の予約時刻を設定するとき

→ **予約** を押し、「予約2」を選択する。
あとは、上記手順2・手順3と同じです。

お知らせ

予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利

予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

コース(メニュー)別の
予約可能時間

下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。
【予約可能時間未満の場合、予約をスタートするとすぐに炊飯が始まります】

コース(メニュー)	予約可能時間
白米 銘柄1～3	60分～
夏場米 銘柄1～3	
無洗米 銘柄1～3	
夏場 少量炊飯	
夏場 無洗米	70分～

コース(メニュー)	予約可能時間
すし	60分～
おかゆ	70分～
玄米	130分～
発芽玄米	60分～
少量炊飯	50分～

目安の時間として13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)の予約は腐敗の原因になりますのでおやめください。

炊きこみごはん



五目ごはん

材料 材料：4～5人分

米(うるち米).....3カップ
ごぼう・こんにゃく.....各30g
干しいたけ.....2枚
油揚げ.....1/2枚
鶏肉・にんじん.....各50g
みつば(2cm長さに切り熱湯をかける).....7～8本

①しょうゆ.....大さじ1
酒.....大さじ1
みりん.....大さじ1/2
塩.....小さじ1/2
即席だしの素.....小さじ1/2

濃いめの味をお好みの場合は、さらに、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ1程度を加えてください。(ただし、こげ色がきつくなる場合があります)

おいしい炊きこみごはんのコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～4カップ
1.8L	2～8カップ

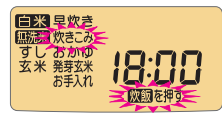
具を入れるときは米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(米1カップ=約150g) 米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

具は小さめに切り、米の上のにせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使えません。(調味料が沈澱してうまく炊けない)

作りかた

- 1 米を洗う。
 - 2 ごぼうはさがきに
して水につけ、
こんにゃくは、さっと
ゆでて、細切りにする。
 - 3 干しいたけはぬるま
湯につけてもどし、
石づきをとり、細切り
にする。
 - 4 油揚げは熱湯をかけ、
鶏肉とともに細切り
にし、にんじんは
せん切りにする。
 - 5 ①の米と①を入れ、
水加減 白米目盛3まで
 - 6 よくかき混ぜ、
平らにする。
 - 7 ②・③・④の具をのせる。
(具は混ぜない)
 - 8 コース を押して
「炊きこみ」を選ぶ。
 - 9 すぐに 炊飯 を押す。
 - 10 炊けたらごはんを
上下に返すように
ふんわりほぐす。
 - 11 器に盛り、みつばを飾る。
- 炊飯残時間を 13分前 から表示します。



炊きおこわ



赤飯

材料 材料：4～5人分

もち米.....3カップ
あずき.....1/3 カップ(50g)
ごま塩.....適量

おいしい炊きおこわのコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	2～6カップ

具を入れるときは米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(もち米1カップ=約150g) 米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

具は小さめに切り、米の上のにせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

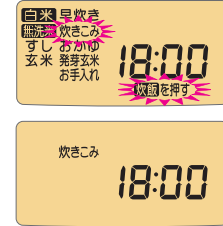
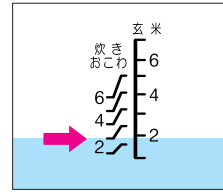
炊きおこわは、すぐに炊飯してください。予約炊飯は使えません。

もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

炊きおこわ 水位目盛 この間で調整します。

作りかた

- 1 あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。粒がくずれないように固めにゆでてください。
 - 2 ①をざるにあげ、ぬれぶきを掛けておく。(煮汁は冷ます)
 - 3 もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上水を切る。
 - 4 もち米と煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。
- 水加減(煮汁) 炊きおこわ目盛3まで
- 5 ②のあずきをのせる。
- 6 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。
- 7 すぐに 炊飯 を押す。
- 8 炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。
- 炊飯残時間を 13分前 から表示します。

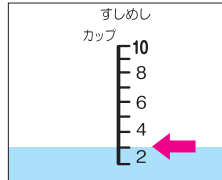


すしめし



作りかた

- 1 米を洗う。
- 2 水加減 すしめし目盛3まで
- 3 昆布を入れる。
- 4 コースを押して「すし」を選ぶ。
- 5 炊飯を押す。
- 6 ④を片手なべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。
- 7 すし桶の内側をかるく濡らしておく。
- 8 炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやくうつす。
- 9 6をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。
- 10 乾燥しないよう固くしぼったぬれぶきんをかける。
- 11 焼きのりに10のすしめしと好みの具をのせ巻く。



材 料 材料：4～5人分

米(うるち米).....3カップ
昆布.....5×5(cm)
酢.....90ml
④ 砂糖.....大さじ2½
塩.....小さじ1½

まぐろ・いか・えび・いくら・
きゅうり・たくあん・かいわれ菜・
アボガド・グリーンアスパラ・
焼きのり・穂じそ・白ごま・
紅しょうが・食用花.....適量

おいしい すしめし のコツ

味をよくしみこませるために...
ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
粘りがでないように...
しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように
手早く混ぜます。
つや良く仕上げるために...
うちわであおいで急激に冷まします。

おかゆ



白がゆ

材 料

材料：4～6人分

米(うるち米).....1カップ
塩.....少々
小梅.....適量

全がゆと五分かゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
五分かゆの方が水分の多いおかゆになります。

おいしい おかゆ のコツ

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量(具を入れるとき)
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ(0.5～1)
	1.8L	0.5～3カップ (0.5～2.5)
五分かゆ	1.0L	0.5～1カップ (0.5)
	1.8L	0.5～2カップ (0.5～1.5)

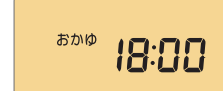
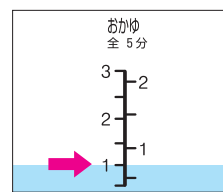
白米(うるち米)以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
味つけは炊きあがってからしてください。
(調味料が沈澱してうまく炊けません)

具を入れて炊く場合
具の量は米の質量(重さ)以下が適量です。
(米1カップ=約150g)

ごはんからのおかゆはできません。

作りかた

- 1 米を洗う。
- 2 水加減 全がゆ目盛1まで
- 3 コースを押して「おかゆ」を選ぶ。
- 4 炊飯を押す。
- 5 炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。
- 6 器に盛り、小梅をのせる。



炊飯残時間を 5分前 から表示します。

すしめし/おかゆ

いろいろなごはんの炊きかた

玄米



玄米ごはん

材料 材料：4～5人分

玄米..... 3カップ
いり白ごま..... 少々
いり黒ごま..... 少々

おいしい玄米のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	1～7カップ

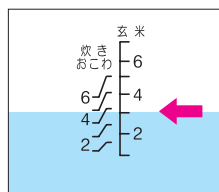
具を入れて炊く場合

炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えるとよいでしょう。
具の量は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(米1カップ=約148g)
米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
具は小さめに切り、米の上のにせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

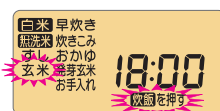
作りかた

1 玄米は軽く洗い、
ゴミや、もみがらを取り除く。

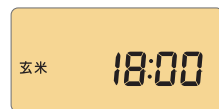
2 1の玄米を入れ、
水加減 玄米目盛3まで



3 コースを押して
「玄米」を選ぶ。



4 炊飯を押す。



5 炊けたらごはんを上下に返すように
ふんわりほぐす。

6 器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

炊飯残時間を 13分前 から表示します。

発芽玄米

材料 材料：4～5人分

発芽玄米..... 1カップ
米(うるち米)..... 2カップ
割合の目安
発芽玄米 1：米(うるち米)2

発芽玄米

おいしい のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～4カップ
1.8L	1～8カップ

具を入れて炊く場合

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～3カップ
1.8L	1～7カップ

具の量は発芽玄米の質量
(重さ)の30～50%が適量です。
(発芽玄米1カップ=約145g)
発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。
乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。
具は小さめに切り、発芽玄米の上のにせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

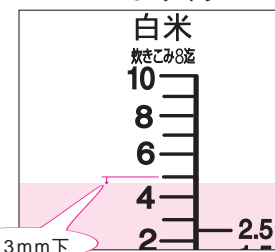
自家製発芽玄米を炊くときは・・・

炊飯できる容量

発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも炊飯できる最大容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.0L	3カップまで
1.8L	5カップまで

例)5カップを炊くとき
<1.8Lタイプ>



水量の目安

発芽した玄米のカップ数に
応じて、「白米」の水位線から
約1～3mm程度、水を減ら
してください。

白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安
混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を
少なくしてください。

お願い

発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップではかり直してください。

予約炊飯はしないでください。(腐敗のおそれがあります)



発芽玄米
ごはん

必ず、市販品(発芽玄米)の
表示に従ってください

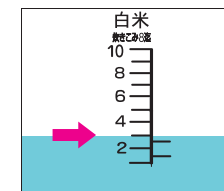
作りかた

1 米(うるち米)を洗う。

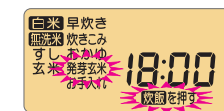
2 発芽玄米を洗い、
固まりはほぐす。
(洗わなくてもよいものもあります。)

水加減 白米目盛3まで

市販品の表示に
従ってください



3 コースを押して
「発芽玄米」を選ぶ。



4 炊飯を押す。



5 炊けたらごはんを上下に返すように
ふんわりほぐす。

6 器に盛りつける。

炊飯残時間を 13分前 から表示します。

使うたびに洗うもの

しゃもじ

内なべ

加熱板

蒸気ふた

しゃもじホルダー

洗いかた

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、水をふき取る。

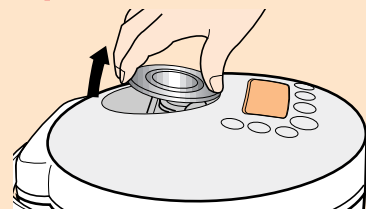
お願い

炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

蒸気ふた

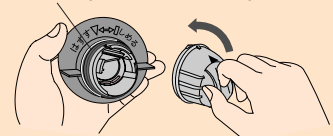
外しかた

1 持ち上げ、



2 矢印の方向に回し、手前に引き抜く。

パッキン(取りはずさない)



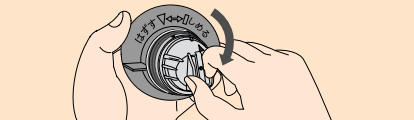
お願い

蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
蒸気ふたを正しく取り付けないと、炊飯できますが炊きムラになったり「U15」を表示します。(→ P29)

取り付けかた

1 と の 位置を合わせ、

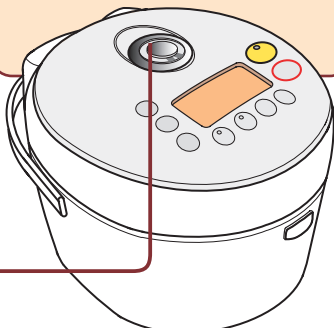
2 矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、



3 蒸気ふたの「印」とふたのくぼみの「印」の位置を合わせ、本体に押し込み取り付ける。(浮きや傾きがないこと) この位置を合わせる

本体・ふた

固く絞ったふきんでふいてください。



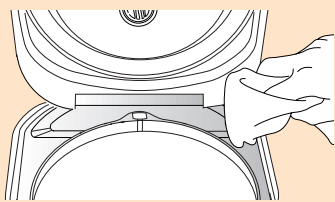
内なべ (→ P7)

クリアフレイム

固く絞ったふきんでふいてください。

お願い

水などを流しこんで洗わないでください。



ステンレス部(クリアフレイム・加熱板の金属部)のお手入れのしかた

ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

加熱板

取り外しかた

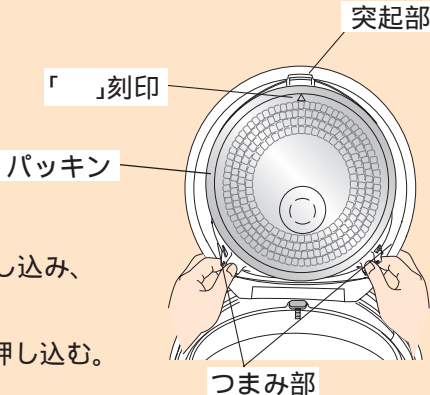
つまみ部(両側)を持ち、手前に引っ張る。

取り付けかた

- 1 印側の突起部を、ふたの上部にある溝に斜め下から差し込み、
- 2 つまみ部(両側)を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い

特に調味料を使った場合(炊きこみごはんや豆ごはん等)は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。
加熱板やパッキンの水分を十分にふき取ってから本体に取り付けてください。



お手入れ機能

炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
加熱板や蒸気口(蒸気ふた取付部)の汚れが落ちにくいとき

所要時間
約 45 分



お知らせ

においや汚れによっては、完全に落ちない場合があります。
炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
ピー音が4回鳴ります。
約30分お待ちください。

- 1 内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める
レモンの輪切りを2~3枚入れると効果的です。
(洗剤などは入れないでください)
- 2 コース を押し、「お手入れ」を選択する
- 3 炊飯 を押す 点灯 炊飯
- 4 ピピー音がなれば 取消切 を押す
- 5 冷めてから湯を捨てる
(そのまま放置しないでください。
早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります)

お手入れのしかた

お手入れのしかた/故障かな

故障かな!?

うまく炊けないとき

サービスを依頼される前にご確認ください。		
症 状	ご確認ください	参 照 ページ
キー操作(炊飯)ができない	表示部に「U10」「H01」など、表示をしていませんか？ 各ランプが点灯していませんか？ ランプ点灯中は、キー操作ができません。 「取消/切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	29 -
予約をスタートすると炊飯が始まる	現在時刻表示は合っていますか？ 24時間表示の時計です。再確認してください。 各コース(メニュー)の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ 予約すると、すぐに炊飯が始まります。	9 17
予約時刻に炊けない	現在時刻表示は合っていますか？ 24時間表示の時計です。再確認してください。 「炊飯」キーを押しましたか？ コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	9 17 -
炊飯時間が長い	続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 (最大30分程度、長くなります。)	-
	炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	-
	「U12」や「U19」を表示していませんか？	29
	水の量が多くありませんか？ 炊きこみごはんの場合、具の量が多くありませんか？	- -
再加熱ができない	保温を「切」にしていますか？	16
	ごはんが冷たくないですか？ (ピー音が4回鳴ります) 50℃以下のときは、できません。	16
蒸気口以外から蒸気がもれる	加熱板のパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、内なべが変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。	-

症 状	ご確認ください	参 照 ページ
炊飯中、停電になったとき	炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	- -
炊飯や保温中に音がする	「ブーン」音 熱を逃がすファンが回っている音です。 (コースによって炊飯開始から約10秒~2分間、音はしません) 「ジュー」音 通電音です。 「シュー」音 蒸気が吹き出す音です。	- - -
保温中にふたを閉めたら(閉めようとしたら)報知音がした	ふたを閉めるときに誤って「取消/切」キー、または「保温」キーを押したためです。 「取消/切」キーを押したときは「保温」キーを押して保温に戻してください。 「保温」キーを押したときは再加熱になります。 そのままでも問題ありませんが、保温に戻すときは「取消/切」キーを押し、その後「保温」キーを押してください。	-
ごはんがこげる(底にうすいキツネ色以上にこげがつく)	内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 無洗米を使っていませんか？ お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	6 - 13
ごはんが内なべにこびりつく	お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	- -
おかゆがのり状になる	予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 おかゆを保温したためです。	- 裏表紙

リチウム電池について(表示が消えたときなど)
電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻を合わせ直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

電源プラグについて
電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH(誘導加熱)方式固有のもので故障ではありません。



お知らせ

「炊飯」「取消/切」キーの上の凸部(、●)は
⇒ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。
誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇒ 販売店にご相談ください。

うまく炊けないとき
お手入れのしかた/故障かな

故障かな!?

うまく炊けないとき/こんな表示が出たら

症 状	理 由	参 照 ページ
ごはんが かたい やわらかい 	傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	11
	銘柄、産地、保存期間(新米・夏場米)などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	14
	予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	17
	加熱板の裏に異物がついていると、かためになります。	-
	「早炊き」をすると、ごはんがかためになります。	12
ごはんが乾燥する	十分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。	-
	他の容器で米を浸水したあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。	-
	「少量」炊飯コースで規定量以上を炊飯していませんか?	12
ごはんが 変色する におう 露がつく 	24時間を超えて保温したためです。	16
	くり返し再加熱したためです。	16
	蒸気口以外から蒸気がもれていませんか?	26
	炊きあがったごはんをすぐにほぐさなかったためです。 (余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。)	7
	24時間を超えて保温したためです。	16
保温温度「74」の 設定にしたあと、 ごはんが 変色する 乾燥する におう などが気になるとき	冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。	-
	洗米が不十分なためです。	11
	お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。	-
	炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。	25
	においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。	

高め保温(74)の設定を72または76に変更して、変色やにおいをやわらげる方法があります。下記の手順で症状に合わせた設定にしてください。

症状	変色、乾燥する	においがする
設定	72	76

72設定で、においがするときは「お手入れ」(➡P25)をしたあと、74または76に設定してください。

切替方法

- コース キーで「お手入れ」に合わせる
- 予約 キーを3回押し、時 キーを押して表示を変更「74 76 72 74」を選択する
(操作は4秒以内にします)
- 4秒以上放置で「完了」の表示をして切替完了 いきいき保温(60)に戻すときは(➡P16)

14ページ(お好み
のごはんには炊けない
ときは)の方法で
うまく炊けないとき

炊飯モードの変更ができます








- ・このモードは「白米」「無洗米」「少量」コースのみの変更になります。
(銘柄炊き分けは表示が消えて使えません)

米を洗ってすぐ炊飯を開始するとき	炊飯時間が約90分になります
60分以上浸すとき	炊飯時間が約30分になります

予約は炊きあがり時間の100分以上前からできます。

切替方法

- 時 キーを1秒以上押すと時計表示が点滅します(操作 ~ は4秒以内にします)
- コース キーをすばやく3回押し、時 キーを押す 「銘柄表示」が消灯。
- 4秒以上放置で切替完了
(もとに戻す場合は ~ の操作をしてください)

こんな表示が出たら	ご確認ください	参 照 ページ
	内なべが入っていますか? 専用の内なべを入れてください。	-
	内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか? 異物を取り除き、「取消/切」キーを押してください。	6
	水の量が多くありませんか? 「取消/切」キーを押してください。次に炊飯するときは、 水加減を少なめにしてください。	-
	96時間以上の保温をしていませんか? 「取消/切」キーを押してください。	16
	ふたが開いていませんか? ふたをきっちり閉めてください。 蒸気ふた(上下正しく取り付けられた状態)が付いていますか? 蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたが無くて炊飯できますが、おいしさ度は低下します。 炊きあがり後、蒸気ふたを付けて「取消/切」キーを押してください。 この炊飯方法をするとうきこぼれることがあります。 蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか? 蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	- 24 24
	電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消/切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。	-
	ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか? ふきんを取り除き、「取消/切」キーを押してください。 炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 表示は炊飯の終了後にしますが、異常検知すると通常の炊飯時間よりも長くなり、炊きあがりのおいしさ度は低下します。 炊飯をするときはふたの上にふきん等をかけないようにしてください。(ふたの変形やスイッチの故障の原因)	6
	上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。	
	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	-

うまく炊けないとき/こんな表示が出たら

お手入れのしかた/故障かな

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は...
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は...

修理は、サービス会社・販売会社の
「修理ご相談窓口」へ！
使い方・お買い物などのお問い合わせは、
「お客様ご相談センター」へ！

保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず
確かめ、お買い上げの販売店からお受け
取りください。よくお読みのあと、保存し
てください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

補修用性能部品の保有期間

当社は、このIHジャー炊飯器の補修用
性能部品の、製造打ち切り後6年保有し
ています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能
を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

26～29ページに従ってご確認のあと、
直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの
販売店が修理をさせていただきます
ので、恐れ入りますが、製品に保証書
を添えてご持参ください。

保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、
ご要望により修理させていただきます。

下記修理料金の仕組みをご参照のうえ
ご相談ください。

修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料
などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および
部品交換・調整・修理完了時の点検
などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助
材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品の
ある場所へ技術者を派遣する場合
の費用です。

ご連絡いただきたい内容

製品名	IHジャー炊飯器
品 番	
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル/パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル  **0570-087-087**
(全国共通番号)

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口
につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安
をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接
おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル/パナソニック お客様ご相談センター

365日 / 受付9時～20時

電話  **0120-878-365**
フリーダイヤル

携帯電話・PHSでのご利用は... **06-6907-1187**

FAX  **0120-878-236**
フリーダイヤル

Help desk for foreign residents in Japan

外国人/海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル/パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル  **0570-087-087**
(全国共通番号)

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南 2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広 帯広市西19条南1丁目 7-11 ☎(0155)33-8477
旭川 旭川市2条通21丁目 左1号 ☎(0166)31-6151	函館 函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631

東北地区	
青森 青森市第二間屋町 3-7-10 ☎(017)739-9712	宮城 仙台市宮城野区扇町 7-4-18 ☎(022)387-1117
秋田 秋田市御所野湯本2丁目 1-2 ☎(018)826-1600	山形 山形市流通センター 3丁目12-2 ☎(023)641-8100
岩手 盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120	福島 福島県安達郡本宮町 字南/内65 ☎(0243)34-1301

首都圏地区	
栃木 宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555	東京 東京都世田谷区宮坂 2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
群馬 高崎市大沢町229-1 ☎(027)352-1109	山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171
茨城 つくば市花畑2丁目8-1 ☎(029)864-8756	神奈川 横浜市港南区日野5丁目 3-16 ☎(045)847-9720
埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171
千葉 千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6034	

中部地区	
石川 石川県石川郡野々市町 稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683	名古屋 名古屋市瑞穂区塩入町 8-10 ☎(052)819-0225
富山 富山市寺島1298 ☎(076)432-8705	岡崎 岡崎市岡町南久保28 ☎(0564)55-5719
福井 福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606	岐阜 岐阜県本巣郡北方町 高屋太子2丁目30 ☎(058)323-6010
長野 松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209	高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
静岡 静岡市西島765 ☎(054)287-9000	三重 久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380

近畿地区	
滋賀 守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021	奈良 大和郡山市筒井町 800番地 ☎(0743)59-2770
京都 京都市伏見区竹田中川原町 71-4 ☎(075)672-9636	和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪 大阪市北区本庄西1丁目 1-7 ☎(06)6359-6225	兵庫 神戸市中央区琴ノ緒町 3丁目2-6 ☎(078)272-6645

中国地区	
鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	岡山 岡山県都窪郡早島町 矢尾807 ☎(086)292-1162
米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	広島 広島市西区南観音8丁目 13-20 ☎(082)295-5011
松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	山口 山口市鑄銭司 字鑄銭司団地北447-23 ☎(083)986-4050
出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	
浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629	

四国地区	
香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-9477	高知 南国市岡豊町中島331-1 ☎(088)866-3142
徳島 徳島県板野郡北島町 鯛浜字かや108 ☎(088)698-1125	愛媛 松山市土居田町750-2 ☎(089)971-2144

九州地区	
福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
佐賀 佐賀市鍋島町大字 八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658	鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目 5-33 ☎(099)250-5657
大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島 名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101
宮崎 宮崎市本郷北方字草葉 2099-2 ☎(0985)63-1213	

沖縄地区	
沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

仕様


品 番		SR-XG10A	SR-XG18A
電 源		交流 100V 50 / 60Hz	
消費電力 (約)	炊 飯 時	1210W	1400W
	保 温 時	800W (23W ¹⁾)	1100W (29W ¹⁾)
炊 飯 容 量 ()内は 1回に炊ける お米の量 (カップ数)	白米(早炊き)	0.09L ~ 1.0L (0.5 ~ 5.5)	0.18L ~ 1.8L (1 ~ 10)
	白米(少量炊飯)	0.09L ~ 0.27L (0.5 ~ 1.5)	0.18L ~ 0.45L (1 ~ 2.5)
	白米(夏場米)	0.09L ~ 1.0L (0.5 ~ 5.5)	0.18L ~ 1.8L (1 ~ 10)
	無 洗 米	0.09L ~ 1.0L (0.5 ~ 5.5)	0.18L ~ 1.8L (1 ~ 10)
	すしめし	0.18L ~ 1.0L (1 ~ 5.5)	0.36L ~ 1.8L (2 ~ 10)
	炊きこみ	0.18L ~ 0.72L (1 ~ 4)	0.36L ~ 1.44L (2 ~ 8)
	炊きおこわ	0.18L ~ 0.54L (1 ~ 3)	0.36L ~ 1.08L (2 ~ 6)
	全 が ゆ	0.09L ~ 0.27L (0.5 ~ 1.5)	0.09L ~ 0.54L (0.5 ~ 3)
	5 分 が ゆ	0.09L ~ 0.18L (0.5 ~ 1)	0.09L ~ 0.36L (0.5 ~ 2)
	玄 米	0.18L ~ 0.54L (1 ~ 3)	0.18L ~ 1.26L (1 ~ 7)
	発芽玄米	0.09L ~ 0.72L (0.5 ~ 4)	0.18L ~ 1.44L (1 ~ 8)
コ ー ド の 長 さ		1.0m	1.0m
質 量 (約)		5.1kg	6.3kg
大 き さ (約)	幅	27.1cm	30.1cm
	奥 行	32.0cm	35.8cm
	高 さ	22.4cm (43.6cm ²)	25.9cm (51.0cm ²)

炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
(1)は、安定時平均保温消費電力です。(室温20 の場合)
(2)は、ふたを開けたときの高さです。
電源が「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。(電源プラグを接続した状態)
この製品は、日本国内用に設計(電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要)されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安			保温機能の使用	予約炊飯の使用
	銘柄1	銘柄2	銘柄3		
白 米 (浸し米おまかせ)	約 32 ~ 48分	約 32 ~ 45分	約 32 ~ 48分		
無 洗 米 (浸し米おまかせ)	約 41 ~ 50分	約 40 ~ 48分	約 42 ~ 52分		
	銘柄1 (夏場米)	銘柄2 (夏場米)	銘柄3 (夏場米)		
白 米 (浸し米おまかせ)	約 42 ~ 52分	約 42 ~ 49分	約 43 ~ 54分		
無 洗 米 (浸し米おまかせ)	約 46 ~ 59分	約 46 ~ 59分	約 46 ~ 59分		

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
早炊き	約24 ~ 32分		×
少量炊飯(浸し米おまかせ)	約30 ~ 45分		
夏場米少量炊飯(浸し米おまかせ)	約40 ~ 47分		
炊きこみ・炊きおこわ	約48 ~ 54分	×	×
すしめし	約46分		
お か ゆ	約53 ~ 65分	×	
玄 米	約120分	×	
発芽玄米	約50 ~ 70分	×	³

炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には2 ~ 3分長くなる場合があります。
表内の「×」印はおすすりできない機能を含みます。
(3)は、自家製の発芽玄米の予約はおすすりできません。

愛情点検 長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！		
	こんな症状はありませんか	ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。本体の一部が割れたり、ゆりみやがたつきがある。炊飯中、底部のファンが回っていない。その他の異状や故障がある。
		このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ (おぼえのために、記入されると便利です)

お買い上げ日	年 月 日	販 売 店 名	☎ ()
品 番		お 客 様 ご相談窓口	☎ ()

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-857
S0404F0